Cena 4 złote

WIEŚ WIELKOPOLSKA

CZASOPISMO ROLNICZE POŚWIĘCONE ORGANIZACJI WSI I PRODUKCJI ROLNEJ

NR 12 | Poznań, 9 Czerwca 1946 | ROK II

Hodowla roślin w dobie obecnej

Ziemia Wielkopolska i Pomorska były w latach przedwojennych i są obecnie, przede wszystkim przez przyłączenie terenów odzyskanych, najgłówniejszym spichlerzem całej Rzeczypospolitej. Z wysoką produkcją rolną bowiem, odpowiednimi warunkami glebowymi i klimatycznymi oraz wyrobioną tradycją idzie w parze zagadnienie hodowli w ogóle, a hodowli roślin uprawnych w szczególe. Teren nasz był prawie wyłącznie eksportowym dla wysokogatunkowych ziemniaków, poszukiwanych na rynkach wszystkich krajów zachodnich i zamorskich. Poza poważną ilością ziemniaków i nasion buraków, pokrywaliśmy przed wojną również przeszło 50% zapotrzebowania Polski na zboże elitarne, kwalifikowane, a obecnie nawet doszliśmy do 80%, mimo, że obejmujemy zaledwie 14% ziemi ornej w Polsce.

Jak powszechnie wiadomo, na wysokość osiągalnych plonów z jednostki obszaru wpływa cały szereg czynników, jak kultura gleby, pielęgnacja roślin, nawożenie itd. ale w dużej mierze przede wszystkim dobór odpowiednich odmian wysokowartościowych. Na podstawie licznych doświadczeń porównawczych odmian krajowych i zagranicznych wynika, że na skutek użycia uszlachetnionego materiału nasiennego, np. przy czterech głównych zbożach: życie, pszenicy, jęczmieniu i owsie otrzymuje się przeciętnie o 3—4 q większe plony ziarna z hektara niż przy użyciu zwykłych nasion gospodarskich. W poszczególnych wypadkach stosowanie lepszej odmiany wywołało podniesienie plonów dochodzące do 50% a nawet więcej. Fakty te świadczą dobitnie o wielkim znaczeniu uszlachetnionych produktów hodowlanych w podniesieniu wytwórczości roślinnej.

Wyrugowanie z biegiem czasu z wszystkich gospodarstw rolnych **dalekich odsiewów niewiadomego pochodzenia** często zupełnie **zdegenerowanego materiału siewnego** jest naszym zadaniem i obowiązkiem.

Jeśli, dla przykładu, przed wojną zbiór ziemniaków u nas wynosił przeciętnie około 130 q z ha, a na terenie reszty województw zaledwie ca 105 q z ha to jest to dowodem, jakie możliwości istnieją dla rodzimej produkcji roślinnej. Na marginesie wspomnę tylko, że zwiększenie zbioru ziemniaków o te 20—25 q z ha stanowiłoby ilość odpowiadającą zapotrzebowaniu ziemniaków na wyżywienie ludności całego kraju.

Wobec zasadniczych przemian w ogólnej strukturze gospodarczej naszego rolnictwa przez stworzenie z polskiego proletariatu rolnego pełnowartościowego obywatela-rolnika, gospodarującego na własnym kawałku ziemi, powstała jednocześnie kwestia ulokowania stacji hodowli roślin, które jako takie są do pomyślenia tylko na większych i jednolitych obszarach. Nadmienię tylko rośliny obcopylne, jak żyto, które wymaga 400 mtr pasa ochronnego, tj. odległości, na której nie może znajdować się inne żyto. Takiego stanowiska w zespołach gospodarstw chłopskich — nawet 10-cio ha i większych — praktycznie biorąc nie da się osiągnąć.

Ustawa o reformie rolnej przewidziała z góry wyłączenie pewnej ilości obiektów wielkorolnych jako ośrodki kultury rolnej, które mają spełnić te właśnie specyficzne zadania, których nie da się przeprowadzić w gospodarstwach chłopskich.

Celem ujęcia tego trudnego problemu, jakim jest hodowla roślin i pokierowania całą polityką **produkcji odpowiednich odmian roślin uprawnych,** musiała powstać **pod auspicjami Państwa** taka organizacja, która dałaby gwarancję wypełnienia założonych celów.

Na pytanie, jaka forma i stan prawny hodowli roślin — państwowa czy inicjatywa prywatna — jest najodpowiedniejsza, trudno z całą pewnością rozstrzygnąć, mimo istnienia obu tych form u naszych bliższych i dalszych sąsiadów.

Rozpatrując to zagadnienie li tylko pod kątem rzeczowości, trzeba sobie uzmysłowić, jak wiele czasu, nakładów pracy, przygotowania naukowego i kapitału wymaga wytworzenie przez hodowcę wartościowego produktu hodowlanego. Normalnie mija kilkanaście lat, zanim hodowca zacznie realizować owoce swej mozolnej, długoletniej i pełnej poświęcenia pracy.

Z punktu widzenia prywatno-gospodarczego i handlowego hodowca niewątpliwie kierowałby swój wysiłek do wyprodukowania odmian wysokoplennych. Wszystkie inne czynniki trzebaby pominąć, jak ustalona odporność na choroby, na wymarzanie, przydatność do wypieku itd., które dopiero łącznie z wydajnością maksymalną plonu stanowią wartość odmianową danej wyhodowanej rośliny. W tym stanie rzeczy hodowca ograniczyłby się do takich gatunków roślin uprawnych, które przy mniejszych wysiłkach hodowlanych zapowiadałyby szybki zbyt i pewny efekt pieniężny, jak np. zboża i ziemniaki. Hodowle takich roślin jak: koniczyny, trawy, rośliny oleiste, pastewne itp., nie mówiąc już o produkcji nasion warzyw, są znacznie trudniejsze i często nieopłacalne.

Ponieważ tak u nas jak i zagranicą nie jest jeszcze uregulowana kwestia praw własności, patentu względnie licencji, zdarzały się wypadki, że hodowca nie zadając sobie trudu krzyżowania, selekcjonowania itd. brał materiał pewnej znanej hodowli, opracował go mniej lub więcej sumiennie, lecz zawsze przez krótki przeciąg czasu i wypuszczał go jako swoją kreację pod podobnie brzmiącą lub nową nazwą.

Taką metodę stosował z całą premedytacją sąsiad z Zachodu podczas pięcioletniej okupacji, który w swej złośliwej dumie zaborcy również i na tym odcinku, t.zn. naukowo-hodowlanym, nie chciał przyznać wyższości polskich odmian roślin uprawnych nad odmianami niemieckimi, niedostosowanymi często do naszych warunków, przede wszystkim klimatycznych.

Niemieckie władze rolnicze, przesuwając nasiona znanych i o starej tradycji polskich hodowli na inny teren swej „przestrzeni życiowej" do uprawy na przeciąg jednego czy dwóch lat, a nieraz nawet zmieniwszy tylko kartkę kwalifikacyjną i nadawcę wysyłali to samo ziarno pod nową odmianą, oczywista germańską, do okupowanej Polski. Interes dla dygnitarzy hitlerowskich był zapewniony, a nimb o wszechświatowej sławie hodowli niemieckich niezachwiany. Na tysiące wagonów zrabowanego polskiego zboża nadeszły nieraz faktycznie jakieś transporty „szlachetnych zbóż siewnych" mniej lub więcej miernej jakości dla „głodującej" Polski.

Przez taką właśnie gospodarkę okupanta, **podstawy polskich hodowli zostały silnie podważone.** Mimo to z wielkim zapałem i zrozumieniem ważności znani hodowcy, zorganizowani w Polskim Związku Hodowców Roślin, zabrali się do pracy w zmienionych i trudnych warunkach ekonomicznych, co w imię prawdy należy podkreślić.

Jeśli chodzi o **hodowle w zachodniej Polsce**, to **niedobitki**, nieraz nawet ślady tylko zostały po znanych polskich odmianach hodowlanych, jak np. żyto rogalińskie, kujawskie, golskie, włoszanowskie i inne. Przyczyną wielkich tych strat były sama zawierucha wojenna i paniczna ewakuacja zaborcy, jako też nieznajomość i nadużycia rekwizycyjne. Dzięki zdającym sobie sprawę z ważności zagadnienia uspołecznionym jednostkom z organizacji rolniczych jak i handlowych uratowano jednak trzon materiałów wyjściowych, tak że będzie można nawiązać do długoletnich doświadczeń na tym polu.

Mimo, że w zupełności uznaje się mozolną i poświęcenia godną pracę poszczególnych hodowców roślin, **Państwo** jako takie **nie może uzależniać wyników hodowlanych od tendencji i chęci poszczególnych hodowców. Ujęcie hodowli roślin w pewną jednolitą organizacyjną całość, jest w dobie obecnej podstawowym warunkiem podwalin naszych zamierzeń hodowlanych w kierunku intensyfikacji istniejących starych gospodarstw chłopskich, a w szczególności powstałych z przebudowy ustroju rolnego oraz ośrodków kultury rolnej.**

Jeśli w Państwowych Zakładach Hodowli Roślin zgrupował się pewien zespół wybitnych naukowców-hodowców roślin, profesorów genetyków i systematyków, hodowców praktyków i cały sztab zdolnego narybku hodowlanego, to nawet najskrajniejszy krytyk nie może zaprzeczyć, że układ organizacyjny jest realny, rzeczowy i dający gwarancję spełnienia założonych celów.

Aby instytucja taka o charakterze wybitnie państwowotwórczym — jaką są Państwowe Zakłady Hodowli Roślin — mogła wywiązać się ze swego zadania zaopatrywania każdego gospodarstwa rolnego co 3—4 lata w uszlachetniony materiał siewny, musi ona oczywista dysponować takim areałem ziemi, który starczyłby na **produkowanie odpowiedniej ilości zbóż do elit oraz ziemniaków do oryginałów włącznie, produkcją zaś od oryginałów zbóż, od pierwszych odsiewów ziemniaków wdół zajmować się będą Ośrodki Kultury Rolnej oraz gospodarstwa małorolne,** ujęte w odpowiednie bloki wyspecjalizowane w produkcji nasion poszczególnych gatunków roślin.

Cele i zadania Państwowych Zakładów Hodowli Roślin w myśl dekretu Prezydium Rady Ministrów z 8 października 1945 r. są następujące:

1. Zakładanie i prowadzenie hodowli wszystkich roślin uprawnych.
2. Uzupełnianie, ułatwianie i kontrolowanie prac hodowlanych w hodowlach prywatnych i samorządowych.
3. Zorganizowanie i prowadzenie produkcji nasiennej własnej i obcej hodowli w ośrodkach państwowych pod własnym zarządem i w gospodarstwach prywatnych w oparciu o umowy plantacyjne.
4. Zakładanie i prowadzenie doświadczeń odmianowych oraz badań i współudział w badaniach nad zdrowotnością i odpornością roślin, ich zimotrwałością oraz w badaniach odmianoznawczych.
5. Obrót handlowy nasionami.
6. Prowadzenie własnych magazynów.

Dla zrealizowania tych celów Państwowe Zakłady Hodowli Roślin przejęły wzgl. mają przejąć szereg Ośrodków Kultury Rolnej, które zarządzane są przez fachowo przygotowanych administratorów rolnych i kierowane przez Wojewódzkie Inspektoraty Administracyjne, które podlegają dyrektywie Centrali w Warszawie.

Prace hodowlane oparte są na opracowanych wytycznych i prowadzone za pośrednictwem 6-ciu rejonowych Inspektorów hodowlanych, obejmujących różne okręgi klimatyczne i glebowe a mianowicie rejony: 1) Bałtycki (Pomorze i Mazury), 2) Wielkopolsko-Kujawski (woj. poznańskie i część Kujaw), 3) Centralny Środkowo-Polski, 4) Lubelsko-Sandomierski, 5) Krakowski (woj. krakowskie, rzeszowskie i Podkarpacie) i 6) rejon śląski.

W gospodarstwach hodowlanych tych rejonów umieszczonych jest 46 stacji hodowli roślin, które będą wyposażone w odpowiednie urządzenia, budynki, laboratoria i prowadzone przez personel fachowy. Produkcja nasienna zaś prowadzona będzie: 1) w gospodarstwach nasiennych zajmujących się rozmnażaniem superelit i elit jako głównym zadaniem, 2) w gospodarstwach reprodukcyjnych, produkujących materiał siewny i handlowy na podstawie umów plantacyjnych.

Oprócz prac praktyczno-hodowlanych Państw. Zakłady Hodowli Roślin mają za zadanie kształcenie fachowców w zakresie hodowli roślin.

Wszystkie te prace mają na celu rozwój i podniesienie nasiennictwa polskiego, aby dostarczyć rolnictwu krajowemu doborowych nasion, a przez to zwiększyć wydajność naszych gospodarstw i dążyć do podniesienia kultury rolnej. Hodowla roślin i produkcja nasienna prowadzone będą również w przewidywaniu rozwoju eksportu uszlachetnionego materiału siewnego.

inż. M. Rolbiecki

Sprzęt i omłot rzepaku

Wkrótce rozpocznie się sprzęt rzepaku, który sprawia nieraz dużo kłopotu gospodarzom. Dojrzałe strączki na słońcu pękają i wyrzucają ziarno, co powoduje częstokroć znaczne straty. Ażeby temu zapobiec nie trzeba zwlekać ze zbiorem zbyt długo. Kiedy roślina nabiera żółtawego koloru, a ziarnka w strączkach bronzowieć poczynają, wtedy jest najodpowiedniejsza pora do rozpoczęcia sprzętu.

Najczęściej kosi się rzepak za pomocą kosy, używają również kosiarkę konną. Żniwiarki i snopowiązałki nie nadają się do kośby, gdyż uderzenia skrzydeł grabiowych tych maszyn powodują straty ziarna. Wskazanym jest, szczególniej gdy rzepak już dojrzał, kosić możliwie wcześnie z rana o rosie, póki rośliny są jeszcze orosiałe, a również zważać na pogodę pochmurną. Skoszony rzepak wiąże się zaraz za kosą w snopeczki i zestawia w sztygi. Ponieważ zaraz po skoszeniu rzepaku następuje podorywka ścierniska pod poplon lub międzyplon, sztygi ustawiać trzeba w szerokie rzędy. Przestawiania sztygów trzeba unikać, by nie obijać o siebie strączków, co powoduje ich pękanie i osypywanie ziarna.

W sztygach ziarno dochodzi, jednakże nie należy się spieszyć ze zwożeniem, by zbyt wcześnie zwieziony rzepak nie zagrzał się, a ziarno nie spleśniało. Przy dobrej pogodzie zwykle 12 dni wystarczy by ziarno stwardniało i zupełnie ściemniało, nieomal sczerniało, a roślina straciła wszystkie soki.

Zwozić trzeba rzepak z zachowaniem wszelkich ostrożności, dojrzałe bowiem strączki łatwo pękają a ziarno osypuje się. Ażeby zapobiec stracie ziarna wymościć trzeba

wozy żniwne płachtami, w których zbiera się wykruszone ziarno. Prócz tego zawiesza się na drabinie wozu, po stronie podawania snopków, drugą płachtę, sięgającą połową swej szerokości na ziemię. Kiedy wóz podjeżdża pod sztygę, opuszcza się zawieszoną na drabinie płachtę, podciąga ją pod sztygę i przewraca na nią sztygę. Wykruszone ziarno zbiera się szufelką z płachty do worka, płachtę zarzuca się na wóz i podjeżdża do następnej sztygi. W ten sposób unika się do pewnego stopnia strat przy zwożeniu, chociaż nie w zupełności. Rzepak składamy bądź w sterty, bądź do stodoły. Przy składaniu rzepaku do sterty należy zachować



dalszą ostrożność, mianowicie podłożyć płachty w miejscu podjazdu wozu do składania, by ziarno kruszące się przy składania z woza nie zostało wgniatane przez koła w ziemię, a tym samym ginęło bezpowrotnie. Zwózka powinna odbywać się do dnia o rosie, unikać należy zwożenia przy ostrym słońcu południowym.

Omłot rzepaku odbywa się bądź cepami, chociaż w dzisiejszych warunkach szalonego braku robocizny, bardzo utrudniony, ma tę zaletę, że nie kruszy nadmiernie rzepaczanki, tym samym nie utrudnia zbytnio oczyszczenia ziarna z pokruszonych strąków. Drugą zaletą omłotu cepami to mały odsetek pokaleczonych ziarn, co przy suszeniu go na śpichrzu powoduje pleśnienie ziarna. Przy omłocie młocarnią trzeba maszynę przygotować do omłotu rzepaku. Są młocarnie, które posiadają specjalny bęben cepowy, przystosowany do omłotu roślin oleistych jak mak, rzepak, len itp. Bęben ten trzeba zawczasu sprawdzić, czy jest w porządku i wmontować do młocarni. Kosz bębnowy zaleca się wyłożyć blachą i rozkręcić go możliwie szeroko. W ten sposób unika się zbyt silnego kruszenia rzepaczanki, a dalej zatykania sit (arfami zwane) oczyszczających ziarno z paździerzy. Zaleca się również zmniejszyć ilość obrotów wału bębnowego przez nałożenie na oś bębnową większej tarczy obrotowej. Pamiętać również trzeba o specjalnie do tak drobnego ziarna przystosowanych sitach oczyszczających ziarno, które zastosować należy przy omłocie rzepaku.

Omłócone wreszcie ziarno przechowujemy i dosuszamy w przewiewnym miejscu. Rzepak jako roślina oleista, podobnie jak siemię lniane, schnie bardzo wolno. Zaraz po omłocie trzeba ziarno rozsypać w bardzo cienkiej warstwie na podłodze i codziennie po kilka razy szuflować by prędzej wyschło a unikać zagrzania i zapleśnienia. Dopiero przy zawartości 12% wilgoci można rzepak zsypywać do worków i przewozić bez obawy zagrzania czy zapleśnienia.

Za średnie omłoty z ha uważa się: rzepaku ozimego 18 q, rzepiku ozimego 15 q, rzepiku jarego 10 q.

E. Chmurko

Żywokost

Do roślin, których nie powinno braknąć w żadnym hodowlanym gospodarstwie, należy żywokost. Roślina szorstkolistna, którą można kilka razy do roku bez szkody ciąć. Pocięte liście, zmieszane z parowanymi ziemniakami, dają znakomitą paszę dla trzody chlewnej i bydła. Rośliny tej nie potrzeba wysiewać za każdym razem, gdyż rozmnaża się ona z wysadków. Miejsca gołe należy obsadzić nowymi roślinami ze starych plantacji w rządkach w odstępach 20 — 25 cm. Między rządkami powinno być tyle miejsca, ażeby rośliny móc obradlić, obdziabać i opleć. Między rządkami można żywokost także nawozić nawozami o dłuższej działalności jak: nawóz azotowy, azotniak, siarczan amonu, albo wapnamon, nawóz fosforowy, tomasyna, nawóz potasowy, kainit. Nawozy nie powinny zbyt długo leżeć na wolnym powietrzu, należy je przykryć względnie obdziabać. Żywokost ma tę dobrą stronę, że nie potrzeba go osobno wysiewać, tylko raz zaflancowany starczy na parę lat, gdyż rozmnaża się on sam ze siebie. Miejsca gołe należy przeszukać za robakami, mianowicie za pędrakami i ze szkodników oczyścić. Bydła i trzody chlewnej do plantacji żywokostu nie należy wpuszczać, żeby plantacji nie zniszczyć.

Żywokost jest także rośliną leczniczą. Syrop żywokostowy wyrabia się z korzeni jako lekarstwo na kaszel i choroby płucne.

Dr K. C.



Stonka ziemniaczana naturalna wielkość

Strzeż się stonki ziemniaczanej!

Konkursy wychowu cieląt — żywienie

W poprzednim artykule podałem w jaki sposób należy organizować i prowadzić zespoły wychowu cieląt. Obecnie należy w krótkości omówić żywienie cieląt, które bądź co bądź jest podstawą należytego chowu i hodowli bydła. **Pierwszy rok żywienia, a zwłaszcza pierwsze półrocze, odgrywają doniosłą rolę** i są decydujące: czy ciele wyrośnie na dobrą mleczną krowę czy też będzie lichą dójką.

Rozwijający się organizm cielęcia wymaga bardzo umiejętnego i starannego żywienia. Potrzebne są pokarmy bardzo łatwo przyswajalne a zawierające takie składniki odżywcze, z których młody organizm cielęcia będzie budować szkielet, to jest kości i ciało zwierzęce. Zadawana przeto młodemu cieleciu karma powinna być w ściśle unormowanych ilościach, które przyczynią się do prawidłowego rozwoju. Pamiętać bowiem trzeba, że karma zadawana w nadmiarze lub niedostateczna powoduje niedorozwój, choroby przewodu pokarmowego, a często nawet śmierć zwierzęcia. Dlatego też trzeba koniecznie pamiętać, że oprócz odpowiedniego doboru pokarmów, bardzo ważną rzeczą jest zadawanie pasz świeżych i zdrowych przy zachowaniu jak największej czystości. Dla cielęcia najodpowiedniejszym i najzdrowszym pokarmem jest i będzie mleko, wprost od matki. Jednakże musi ono być czysto wydojone i natychmiast dane cieleciu w czystym naczyniu. Jeżeli **ciele nie chce pić, to dobrze jest mu dać palec do ssania** — w ten sposób ciele szybko się przyzwyczaja do picia mleka ze skopca czy wiaderka. Cielęta pochodzące od krów chorych na gruźlicę powinny dostawać mleko od krów zdrowych **w tym samym czasokresie wycielonych** ewentualnie od krów zdrowych wcześniej wycielonych — ale do mleka dodawać w początku łyżeczkę rycynusu, ażeby wydalić smółkę z żołądka cielęcia.

Zaznacza się, że cielę od krów gruźliczych przychodzi na świat zdrowe i dopiero pijąc mleko od chorej matki może się zarazić. Zachodzi pytanie dość często spotykane, czy cielę ma ssać, czy pić ze skopca. Praktyka życiowa wykazała, że pojenie cieląt jest najlepsze, gdyż pozwala nam na dokładne dawkowanie mleka i dokładną kontrolę rozwoju, w zależności od czego będziemy zwiększali lub zmniejszali ilości zadawanego mleka. Cielę po urodzeniu ma dobrze rozwinięty tylko trawieniec, inne części żołądka dopiero z biegiem czasu się rozwijają. Dlatego też w pierwszym dniu po urodzeniu cielęcia żołądek nie może pomieścić większej ilości mleka tylko najwyżej 1 litr. Mając to na uwadze żywić cielęta

należy następująco: w 1-szym dniu życia cielę dostaje 5 do 6 razy dziennie ¾ litra siary na dzień i dobę. Zadawanie w pierwszych dniach życia cielęcia większych ilości siary powoduje rozstrój żołądka a często nawet cielę ginie. Następnie cielę dostaje:

w 2-gim dniu	5 razy	1 — 2 l.	mleka	na dobę,
w 3-cim dniu	5 „	3 „	„	„ „
w 4-tym dniu	4 „ dzien.	3 „	„	„ „
w 5-tym i 6-tym dniu	3 „ „	4 „	„	pełnego,
w 7-mym do 9-go dnia	3 „ „	5 „	„	„
od 10 do 14 dni	3 „ „	6 „	„	„
od 15 do 3-ch tyg.	3 „ „	7 „	„	„

Już w trzecim tygodniu należy zadawać garść dobrego siana łąkowego i garść gniecionego owsa, ażeby cielę przyzwyczaić do pobierania pasz stałych i spowodować normalny rozwój żołądka.

Od 22—35 dnia cielę dostaje 3 razy dziennie 8 l. mleka oraz 0,3 kg siana i 100 g owsa gniecionego.

Od 36—48 dni cielę dostaje 3 razy dziennie 9 l. mleka. 0,5 kg siana i 100 g owsa gniecionego.

Od 49—51 dnia cielę dostaje 3 razy dziennie 7 l. mleka i 2 l. mleka chudego z dodatkiem 100 g siemienia lnianego, 0,5 kg siana i 200 g owsa gniecionego.

Od 52—57 dnia cielę dostaje 3 razy dziennie 6 l. mleka pełnego, 3 l. mleka chudego z dodatkiem 150 g siemienia lnianego, 0,75 kg siana i 300 g owsa gniecionego.

Od 58—64 dnia cielę dostaje 3 razy dziennie 4 l. mleka pełnego, 5 l. mleka chudego, 250 g siemienia lnianego, 0,75 kg siana i 350 g owsa gniecionego.

Od 65—95 dnia cielę dostaje 3 razy dziennie po 2 l. mleka pełnego i 6 l. mleka chudego, 250 g siemienia lnianego, 1 kg siana i 300 g owsa gniecionego oraz 0,25 kg obroku składającego się z dwóch części śrutu owsianego, dwóch części śrutu bobikowego, dwóch części otrąb pszennych i czterech części makuchu oraz 1 kg marchwi.

Od 96—120 dnia cielę dostaje 3 razy dziennie 3 l. mleka chudego, 100 g siemienia lnianego, które można zastąpić kuchem lnianym lub rzepakowym, 2½ kg siana, 1 kg obroku i 2 kg marchwi.

Od 4-ch do 6-ciu miesięcy cielę dostaje 50 g siemienia lnianego albo kuchu, 3 kg siana, 1 kg obroku i 1 kg marchwi.

Od 6-ciu do 8 miesięcy cielę dostaje 3½ kg siana, 1½ kg obroku, 3 kg marchwi oraz pastwisko.

Od 9—12 miesięcy cielę dostaje 4 kg siana, 1 kg obroku, 6—8 kg marchwi albo zielonkę i pastwisko.

Pastwisko trzeba traktować jako sposobność, gdzie cielę nie tylko się naje, ale też będzie miało dużo słońca, świeżego powietrza, ruchu i swobody, co wszystko razem wzięte przyczyni się do prawidłowego i dobrego rozwoju całego ciała zwierzęcia.

Zaznaczyć należy, że od czwartego tygodnia trzeba dodawać do gniecionego owsa 25 g fosforanu wapnia i szczyptę soli kuchennej, ażeby cielę dobrze wykształciło mięśnie i kości. Oprócz mleka trzeba zawsze dodawać cielęciu do picia wodę. Woda ta powinna być czysta, zdrowa i o ile możności ze studzien. Nie należy dawać cielęciu zbyt zimnej wody, gdyż to szkodzi zdrowiu. Poić wodą należy dwa razy dziennie po skarmianiu pasz.

Podane powyżej normy żywienia są przeznaczone dla cieliczek rasy nizinnej, dla cieląt rasy czerwonej, dawki te należałoby nieco zmniejszyć.

W następnym artykule omówimy żywienie w drugim roku życia cielęcia.

Michał Próchnicki

Płodozmian w ogrodzie

O ile każdy rolnik rozumie znaczenie stosowania płodozmianu i płodozmian ten w rolnictwie stosuje, o tyle o ile chodzi o ogród, zwłaszcza o ogród na swój użytek, o płodozmianie ogrodowym wie się bardzo niewiele. A zmianowanie ogrodnicze jest jednak dosyć różne aniżeli w rolnictwie. Uprawy takie jak np. buraki ćwikłowe, marchew czy pietruszka, które można by porównać z okopowymi nie są uprawiane w pierwszym a dopiero w drugim roku po nawozie. Dlaczego? Jeśli u okopowych chodzi o to, aby uzyskać jak największą masę, o tyle przy odpowiednich uprawach ogrodniczych, a więc burakach, marchwi czy pietruszce — nie chodzi nam o największą masę, a o jakość, smak czy wygląd warzywa. Warzywa korzeniowe uprawiane w pierwszym roku po oborniku, wyrastają duże, lecz tracą na smaku i wartości.

Płodozmian w ogrodzie warzywnym przedstawia się następująco:

Pierwszy rok po oborniku: kapusta, kalafiory, pomidory, ogórki, cebula.

Drugi rok po oborniku korzeniowe, (buraki, pietruszka, marchew) oraz pomidory, ogórki, cebula.

Trzeci rok po oborniku strączkowe (groch, fasola).

Warzywa wielotnie, jak szparagi, truskawki traktujemy oczywiście osobno, nie włączając ich do płodozmianu wyżej podanego dla roślin jednorocznych.

Jak widzimy, pomidory, ogórki i cebula udają się tak w pierwszym jak i w drugim roku po oborniku.

W tym artykuliku nie omówiliśmy szeregu innych roślin o krótkim okresie rozwojowym, które traktujemy jako przedplony, nigdy plony i poplony. O tych roślinach pomówimy w jednym z następnych numerów.

Raczkowski

DZIAŁ GOSPODARCZY

Przyśpieszenie wpisów hipotecznych

Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych wydało w dniu 10 maja rb. zarządzenie, mające na celu przyśpieszenie wpisów w księgach hipotecznych prawa własności gruntów, przejętych na cele reformy rolnej.

Zarządzenie powyższe nakłada na Obywateli Prezesów Wojewódzkich Urzędów Ziemskich, pod rygorem osobistej odpowiedzialności, obowiązek dopilnowania, aby akcja zmierzająca do uregulowania tytułu własności została jak najszybciej przeprowadzona.

Dla uwidocznienia postępu prac w powyższej dziedzinie Wojewódzkie Urzędy Ziemskie nadsyłać będą Ministerstwu miesięczne sprawozdania, w terminie do 10-go każdego miesiąca.

Kontraktowanie dostaw trzody chlewnej od rolników

Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 1. II. 46 r., przeprowadzone będzie kontraktowanie dostaw trzody chlewnej od rolników, dla celów aprowizacji.

Akcję zakupu prosiąt przeprowadzi Hurtownia Rolnicza — Centrala Mięsna.

Skup i wysyłka prosiąt odbywać się będzie z terenu Województwa Lubelskiego, Białostockiego i Rzeszowskiego.

W Województwie Poznańskim, Śląsko-Dąbrowskim, Łódzkim, Krakowskim, Kieleckim i Warszawskim — akcja ta traktowana jest jako samopomoc sąsiedzka.

W związku z akcją skupu prosiąt Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych zarządziło przeprowadzenie zapobiegawczych szczepień przeciwróżycowych, wyłącznie surowicą. Szczepienia przeprowadzane będą w porozumieniu z instytucjami kontraktującymi tj. Związkiem Samopomocy Chłopskiej, Rolniczą Centralą Mięsną i Państwowym Zjednoczeniem Przemysłu Mięsnego.

Koszty szczepienia ponosi, o ile szczepienie odbywa się u hurtownika, hurtownik, o ile w Związku Samopomocy Chłopskiej — Związek Samopomocy Chłopskiej. Koszt szczepienia wraz z surowicą ustala się dla prosiąt do 20 kg na zł 40, dla większych od 20—50 kg na zł 75, a ponad 50 kg — koszt szczepienia nie może przekraczać zł 100,—.

Jednorazowo zgłaszać należy w danym punkcie do szczepienia co najmniej 20 sztuk. Z dokonanego szczepienia lekarze wet. wystawiają świadectwa szczepienia prosiąt.

Import bydła i trzody chlewnej

(Ogółem do 15. IV. 1946 r.)

W ramach dostaw UNRRA otrzymała Polska 2.640 sztuk bydła białoczarnego o typie mięsnym, z którego 80% przekazano Ziemiom Odzyskanym, pozostałe — przydzielono powiatom centralnych województw.

W pierwszych dniach kwietnia rb. Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych przejęło z dostaw UNRRA transport trzody chlewnej w ilości 10.000 sztuk, które w 80% przekazano Ziemiom Odzyskanym.

Ponadto w myśl umowy polsko-szwedzkiej Polska otrzymała zarodowe bydło rasy nizinnej czarno-białej w ilości 1.058 sztuk cielnych jałowic oraz 198 sztuk buhajów.

Bydło z dostaw UNRRA przydzielane jest na skrypty dłużne (termin 3-letni). Wartość sztuk oceniana jest na 8—15 q. żyta.

Trzoda chlewna przydzielana jest również na skrypty dłużne (termin 2-letni). Wartość sztuki oceniana jest na 3—5 q. żyta.

Bydło zarodowe ze Szwecji nabywają rolnicy odpłatnie.

Konie ze Szwecji

Przybyły pierwsze transporty koni ze Szwecji. Wyładowano około 600 sztuk. Ze względu na krótki transport — stan koni bardzo dobry. Około 80% koni szwedzkich przeznaczonych jest dla Ziem Odzyskanych. Oczekiwane jest przybycie ogółem około 5.000 koni.

KĄCIK DLA KOBIET

CHOLERA DROBIU I POMÓR KUR

a) **Cholera drobiu** jest chorobą zaraźliwą, zazwyczaj szybko przebiegającą, wywoływaną przez swoisty zarazek. Chorobie tej ulegają prawie wszystkie rodzaje drobiu, a więc kury, gęsi, kaczki i gołębie nie wyłączając ptactwa dzikiego. Zakażenie następuje zwykle za pośrednictwem karmy, zanieczyszczonej wydalinami i wydzielinami chorego, padłego lub zabitego ptactwa lub ich części (piór, krwi, jelit itp.), jak również przez wspólne poidła, sadzawki, kałuże, klatki itp. Rozszerzeniu się zarazy sprzyjają wystawy, pokazy drobiu itp.

Przebieg cholery drobiu jest nadzwyczaj ostry. Ptactwo pada w czasie biegu lub spada z grzędy i po krótkiem trzepotaniu się zdycha. Choroba może trwać 1—3 dni, a w rzadkich wypadkach 7—12 dni. Chora sztuka smutnieje, siada skulona osobno, opuszcza skrzydła, chowa głowę pod skrzydła, chód miewa chwiejny, traci chęć do jadła, pragnienie zwiększa się, wyciąga nerwowo szyję, kręci głową, grzebień i kolczyki, na co zwracam uwagę, nabierają odcienia sinego, z otworów dzioba wypływa śluzowa ciecz, niekiedy występują wymioty, biegunka, kał, początkowo ciemno szary staje się podobny do kaszy, coraz wolniejszy, barwy brudno-zielonkawej z domieszką płatków, podobnych do ściętego białka. Pióra w okolicy odbytu sklejają się, oddech staje się utrudniony, dziób otwarty. W tym okresie choroby ptak siedzi senny z przymkniętymi oczyma, jakoby ogłuszony, wreszcie pada na bok i w kurczach zdycha.

Po otwarciu ptaka padłego lub zabitego z powodu cholery drobiu uwidaczniają się zmiany w jelitach i sercu, błona śluzowa jelit jest cała lub tylko miejscami zaczerwieniona. Zawartość jelit ma wygląd czerwonawej cieczy. Na sercu znajdują się małe czerwone plamki, wskutek czego wydaje się ono jakby było pobryzgane krwią.

b) **Pomór kur** jest chorobą zaraźliwą o przebiegu podobnym do cholery drobiu. Pomór szerzy się głównie wśród kur, lecz mogą mu także ulegać gęsi, indyki, bażanty i wróble. **Ptactwo wodne i gołębie chorobie tej nie ulegają.** Zarazek pomoru kur nie jest znany. Zawiera go w dużej ilości kał i śluz z nosa ptactwa chorego. Pomór kur szerzy się za pośrednictwem kału, krwi i wnętrzności chorego ptactwa.

Pierwsze objawy pomoru kur występują w 3—5 dniu po zakażeniu, sztuki nie przyjmują karmy, są senne, pozostają nieruchomo na grzędach lub siedzą na ziemi skulone ze skrzydłami opuszczonymi, oddychają z trudnością, zwracam uwagę, że grzebień i kolczyki (dzwonki), początkowo zabarwione ciemno-czerwono, stają się prawie czarne z odcieniem czerwonym, z dzioba wycieka śluz ciągliwy, niekiedy nawet krwisty, w jamie gębowej i gardzieli nagromadza się śluz, potem pojawia się biegunka i zaburzenia nerwowe. Chore ptactwo potrząsa wciąż głową lub odrzuca ją w tył, nie jest w możności samo wstawać i wreszcie zdycha.

U ptactwa padłego lub zabitego z powodu pomoru kur zmiany chorobowe nie zawsze są dość wyraźne. W dziobie i w nosie daje się zauważyć ciecz śluzową. Leczenie drobiu, a więc i kur chorych na jedną z tych zaraz jest mało skuteczne, a podlega ono jedynie na odkażaniu przewodu pokarmowego przy nikłych rezultatach.

Natomiast dość dobre wyniki osiągamy za pomocą szczepień uodparniających, ale tylko sztuk zdrowych, a więc nieokazujących żadnych objawów chorobowych i pod warunkiem, że w danej zagrodzie co najmniej od dwóch tygodni nie było wypadku padnięcia drobiu z powodu tych chorób.

Niestety obecnie nie posiadamy w Polsce dostatecznej ilości szczepionki przeciw pomorowi kur. Do jej wyrobu brak nam w kraju zasadniczego składnika wodorotlenku glinu.

Skoro więc nie mamy możności chronienia naszego drobiu za pomocą szczepienia, musimy pilnie przestrzegać innych sposobów, by ratować ten drób, a zwłaszcza kury od zagłady.

Cóż więc należy czynić?

Przede wszystkim zapobiegać zawleczeniu tych chorób do gospodarstw, gdzie drób jest zdrów, a następnie jeśli już wybuchnie starać się, by straty były jak najmniejsze.

A. A więc w celu zapobieżenia zawleczenia cholery drobiu lub pomoru kur do gospodarstwa należy:

1) nie nabywać drobiu z miejscowości, w których choroby te panują,
2) nabyte w razie konieczności ptactwo odosobnić na przeciąg jednego tygodnia od drobiu miejscowego,
3) pióra, jelita, głowy itp. części drobiu nabytego na spożycie usuwać w sposób nieszkodliwy,
4) nie wypuszczać drobiu poza obręb własnego gospodarstwa,
5) kurniki, grzędy, klatki i w ogóle miejsca, w których przesiaduje drób, możliwie często oczyszczać i odkażać wapnem.

B. W razie zaś wybuchu cholery drobiu lub pomoru kur w gospodarstwie należy:

a) niezwłocznie to zgłosić do Starostwa, wójtostwa, sołectwa lub Milicji Obywatelskiej,
b) wszystek drób zamknąć w kurnikach wzgl. innych pomieszczeniach,
c) sztuki chore odosobnić od zdrowych przez umieszczenie sztuk zdrowych w innym pomieszczeniu,
d) sztuki chore należy zabić, spalić lub głęboko zakopać, tak samo wydaliny (kał) spod nich codziennie zbierać i palić,
e) wzbronić dostępu do pomieszczeń, gdzie znajduje się drób chory, osobom obcym.

Dr Maksymilian Krygicz

PIERWSZE PRZETWORY W SEZONIE

Przystępując do ułożenia planu przetworów w roku bieżącym musimy pamiętać o dwu pozornie sprzecznych prawdach a mianowicie, że utrwalenie owoców i warzyw na zimę jest ze względów zdrowotnych niezbędne i że cukier oraz materiał do utrwalania są tak drogie, że nabycie ich przekracza możliwości budżetowe niejednej rodziny. Musimy zatem wybrać drogę pośrednią i z powodzi najróżnorodniejszych przepisów, wybrać najoszczędniejsze. Więc zamiast nabywania drogich szklanych słojów z gumkami posługiwać się będziemy w dużej mierze butelkami, słoikami, może już nieco uszkodzonymi na brzegach i garnczkami kamiennymi, które uszczelniać będziemy pęcherzem, papierem celofanowym lub zalewać stosunkowo mało jeszcze na tutejszym terenie używanym pechem. Owoce konserwować będziemy z małą ilością cukru lub całkowicie bez cukru, mając to na uwadze, że może w jesieni będzie można już łatwiej zaopatrzyć się w środki słodzące.

Musimy sobie również zdać sprawę, że przetwórstwo owocowe i jarzynowe polega zasadniczo tylko na walce z drobnoustrojami powodującymi gnicie i fermentację, które w sposób niewidoczny dla oka mnożą się na powierzchni

produktów przeznaczonych do konserwowania, na naczyniach, ściereczkach oraz fartuszkach i rękach osób zajętych przy utrwalaniu. Zasadniczą więc potrzebą jest zachowanie skrupulatnej czystości ponieważ brud sprzyja mnożeniu się bakterii. Należy więc mieć zawsze doskonale umyte ręce oraz czysty fartuch i używać tylko ściereczek wypranych. Owoce muszą być zdrowe i zbierane przy pogodzie do czystych koszyków lub naczyń. Przerabiać należy możliwie zaraz po zbiorze a w każdym razie uważać, aby się w koszach nie zagrzały. Owoce należy przebierać, płukać, zależnie od stopnia zanieczyszczenia, 1—3 razy i osączyć na sitach. Wszelkie naczynia potrzebne do gotowania owoców czy jarzyn muszą być dokładnie wyszorowane. O ile używamy naczyń miedzianych zważać musimy, żeby były dobrze pobielone, bo miedź w zetknięciu z owocami może wytworzyć trujące związki. W naczyniach miedzianych nie powinno się również po ugotowaniu długo pozostawiać przetworu. Szkła, garnczki oraz butelki trzeba najpierw wypłukać, następnie namoczyć na kilka godzin w wodzie z sodą i dopiero potem myje się je w wodzie mydlanej, posługując się przy butelkach szczotką i płucze kilkakrotnie wodą ciepłą lub zimną źródlaną ale nigdy wodą z jeziora, stawu lub deszczową, które są przesączone drobnoustrojami. Po dokładnym wypłukaniu należy naczynia ułożyć dnem do góry w wanience lub w czystą ściereczką wyłożonym koszu a nigdy nie wycierać ściereczkami, bo nawet na najczyściejszej, wprost z szafy wyciągniętej, znajdować się mogą szkodliwe w przetwórstwie bakterie. O ile naczynia napełniamy ciepłym przetworem, należy je rozgrzać w wodzie gorącej lub też wygrzać w piecyku kuchennym. Przy napełnianiu ciepłych butelek stawiamy je na kilkakrotnie złożonej ściereczce, aby przy zetknięciu się z zimnym stołem nie pękły. Podobne ostrożności jak przy naczyniach zachowujemy również przy wszelkich przyrządach potrzebnych w przetwórstwie a więc lejkach, sitach, łyżkach, grzybkach do przecierania itp., odkażając je przed użyciem w gotującej wodzie. Korki i gumki moczymy przez kilka godzin w wodzie z sodą. Gumki myjemy następnie i obsuszamy ściereczką, korki parzymy wodą gorącą i wprost z wody bierzemy do korkowania. Butelki napełniamy przetworem aż po szyjkę, a potem korkujemy najlepiej za pomocą maszynki do korkowania a w braku teiże wciskamy je głęboko. Nastepnie zakładamy na korki równo przycięty z brzegiem butelki tzw. „węzeł aptekarski" z sznurka i wstawiamy do kotła z wodą w celu zabicia wszelkich drobnoustrojów za pomocą wysokiej temperatury. W kotle nie powinny się naczynia dotykać i w tym celu owijamy je papierem, szmatkami lub okładamy sianem. Dno kotła, o ile nie posiada drucianej wkładki, musi być również wyłożone. Zasadniczo powinno się dokonywać pasteuryzacji z pomocą termometru, który się umieszcza w butelce środkowej napełnionej wodą. Działamy wtedy napewno, bo jeśli przepis mówi, że należy np. pasteuryzować przez 10 minut przy temperaturze 80—85⁰ C, wiemy w jakim momencie trzeba odsunąć kocioł z dużego ognia na bok, aby nie spowodować już wzrastania temperatury. Nie mając termometru postępujemy oczywiście trochę po omacku i dlatego niejednokrotnie są nasze przetwory przegotowane lub też z powodu zbyt słabego ogrzewania podlegają zepsuciu. Po zdjęciu kotła z ognia pozostawiamy w nim naczynia aż do przestudzenia. Następnie zdejmujemy sznurek z korków i zanurzamy szyjki dwukrotnie w laku, stearynie lub pechu.

Po raz drugi wspominam już pech a ponieważ, jak mówiłam, jest to artykuł tutaj mało jeszcze znany a tak niezmiernie pożyteczny i praktyczny, poświęcę mu jeszcze kilka słów. Jest to rodzaj laku zrobionego z kalafonii i oleju lnianego (¼ kg kalafonii, 25 g oleju). Można nabywać w składach aptecznych lub sporządzić w domu, jest bezwonny i dlatego może być wylewany wprost na przetwór, doskonale przylega do ścianek naczynia i może być używany kilkakrotnie z dodatkiem świeżego pechu. Pech rozpuszczamy w garnuszku i zalewamy w słoikach o zwężonych ku górze ściankach lub w butelkach po pasteuryzowanym mleku — kompoty, dżemy, przeciery, konserwy octowe itp. Zalewanie pechem wymaga pewnej wprawy ale nauczyć się bardzo łatwo. — Chcąc słoik zalany pechem otworzyć, zanurzamy szyjkę na 1—2 minut w gotującą wodę, po czym korek z pechem podważamy nożem i usuwamy go z łatwością.

Sezon przetworów rozpoczyna się zasadniczo od utrwalenia szparagów, ponieważ jednak stosunkowo mało gospodyń wiejskich hoduje szparagi, zajmiemy się przetworami dostępnymi dla każdej gospodyni. A więc na łąkach i miedzach rośnie dużo szczawiu, niekiedy wysiewamy go również w ogródkach. Warto zrobić sobie zapas szczawiu na zimę, bo smaczna z niego zupa i sos szczawiowy ma różne zastosowanie w kuchni. Konserwa szczawiowa należy do najłatwiejszych. Przebieramy listki, usuwamy ogonki, płuczemy dokładnie, zmieniając kilkakrotnie wodę, osączamy na sicie, następnie dusimy szczaw w małej ilości wody, siekamy lub przepuszczamy przez maszynkę, napełniamy czysto umyte butelki i pasteuryzujemy przez 10—20 minut.

Trzeba sobie również zasolić koperku zielonego, w garnuszku, ubijając (najlepiej całe gałązeczki) i przesypując dość obficie solą.

Rabarbar, ta nadzwyczaj smaczna i pożyteczna roślina, mająca wszechstronne zastosowanie, zasługuje w całej pełni, aby ją utrwalić na okres pozbawiony owoców. Możemy rabarbar przechowywać sposobem całkowicie prostym a mianowicie, zalewać go w butelkach przegotowaną i przestudzoną wodą, uszczelniając zwykłym sposobem i odstawiając do śpiżarni bez gotowania. Inny sposób polega na pasteuryzowaniu rabarbaru w butelkach pokrajanego, jak na kompot, przesypanego cukrem lub zalanego lekkim syropem. Można też zagotować całkowicie bez cukru. Polecenia godne jest rozgotowanie rabarbaru na miazgę i utrwalenie go w butelkach jako surowca podstawowego do wyrobu jesiennych marmelad. Z rabarbaru smażymy również obecnie marmeladę z dodatkiem innych owoców letnich lub bez. Smaczny jest dżem rabarbarowy. Nieoceniony jest rabarbar przy wyrobie witaminowych płynnych owoców.

Prócz rabarbaru będziemy wkrótce dysponowały różnymi owocami jagodowymi i pestkowymi. Z przyczyn już wyżej wymienionych nie będziemy smażyły konfitur i galaretek oraz wyrabiały gęstych syropów owocowych, zrobimy natomiast dużo kompotów, marmelad, dżemu i płynnych owoców.

PRZEPISY

Owoce jagodowe w butelkach

Butelki wybieramy o szerokich szyjkach.

1. Przebrane i opłukane owoce drobne jak jagody czarne, porzeczki (czarne i czerwone) nasypujemy do butelek, przesypujemy 5 do 10% cukru i pasteryzujemy przez 10 minut w temperaturze 85 do 90⁰ C.

Agrest zielony obieramy z szypułek i postępujemy jak wyżej, pasteryzując jednak 15 do 20 minut.

Wiśnie i czereśnie nakładamy z pestkami lub drylowane i postępujemy jak wyżej.

2. Owoce przygotowane jak wyżej zarzucamy na gotujący się syrop (na 1 kg owoców — 2 szkl. wody i ¼ kg cukru) po jednorazowym zagotowaniu nakładamy ciepły kompot do butelek lub słoików i uszczelniamy odpowiednio. W butelkach można jeszcze dla pewności kompot przez kilka minut wyjaławiać (pasteryzować).

3. Owoce rozgotowane na miazgę wlewamy do czystych butelek, korkujemy sposobem zwykłym i pasteryzujemy ok. 25 min.

Marmelada z rabarbaru

2 kg rabarbaru obrać i pokrajać w kawałeczki, zasypać cukrem ½ — 1 kg, pozostawić przez kilka godzin, aby sok puścił. Następnie smażyć marmeladę do gęstości, dla smaku można dodać wanilii. Gorącą składać do słoików, zapiec w piecyku lub po przestudzeniu uszczelnić celofanem lub pechem.

Dżem truskawkowy

1 kg truskawek ½ kg cukru.

Połowę truskawek rozgnieść łyżką i rozgotować na miazgę. Wsypać cukier i smażyć, zbierając zanieczyszczenia, aż szumowiny poczną ginąć, a dżem pocznie nabierać gęstości. W tym momencie wsypujemy drugą część truskawek i smażymy jeszcze ok. 5—10 minut. Gorący dżem składamy do słoików i uszczelniamy.

Charakterystyczną cechą dżemów jest to, że owoce dodawane później trzymają się w całości i niejako są zawieszone w przecierze lub galaretce.

Dżem z rabarbaru lub agrestu

1 kg rabarberu lub agrestu, ½ kg cukru 1 szkl. wody.

Połowę owoców rozgotowujemy wraz z wodą. O ile agrest jest bardzo twardy należy go poprzednio przepuścić przez maszynkę, a dalej postępujemy tak samo, jak z dżemem truskawkowym.

J. B.

Z LITERATURY ROLNICZEJ

St. Brzósko „Jak gospodarować w pasiece". Biblioteczka Gospodarska Nr 1, str. 56, wyd. 4 uzupełnione. Cena zł 60,—

Książeczka ta, napisana przez znanego praktyka-pszczelarza, autora szeregu książek pszczelarskich (m. in. tzw. „Praktycznego pszczelnictwa") zawiera krótko podane najważniejsze wiadomości, niezbędne do samodzielnego prawidłowego prowadzenia pasieki. W poszczególnych rozdziałach omawia więc: życie pszczół, typy uli i narzędzia pasieczne, zakładanie pasieki (zaopatrzenie się w roje, wybór miejsca na ule itp.), poszczególne roboty w pasiece; przegląd uli, podkarmianie pszczół, powiększanie gniazda, dostawianie nadstawek, miodobranie, ochrona przed rabunkiem (szkodnikami), przygotowanie do zimowli i zimowanie, wreszcie najważniejsze choroby czerwiu i pszczół oraz ich szkodniki. Oddzielny dodatek poświęcony jest kalendarzowym przypomnieniom robót pasiecznych na wszystkie miesiące w roku.

W zakończeniu tej pożytecznej książki podane zostały krótkie wskazówki, dotyczące przechowania miodu i wyrobu: miodów pitnych, pierników itp.

Książeczkę tę nabyć można we wszystkich większych księgarniach spółdzielczych i prywatnych. Większe (zbiorowe) zamówienia ze strony organizacji rolniczych, szkół itp. kierować można wprost pod adresem redakcji „Tow. Oświaty Rolniczej", mieszczącej się w Krakowie (Al. Słowackiego 38).

Znane przed wojną fachowe czasopismo *„Hasło Ogrodniczo-Rolnicze"* pojawiło się po długiej przerwie wojennej jako pierwsze i jedyne czasopismo ogrodnicze w Polsce.

Z radością powitają ogrodnicy i rolnicy bogate w treść pismo, które wychodzi narazie jako dwumiesięcznik.

Zarówno pierwszy jak i drugi numer tego pożytecznego pisma zawierają po 52 stron druku, na dobrym papierze, bogato ilustrowane i ciekawe w treść. Na interesującą i pożyteczną całość pisma składają się artykuły wybitnych naukowców z zakresu ogólnego ogrodnictwa, sadownictwa, szkółkarstwa, warzywnictwa, przetwórstwa warzywnego i owocowego, ogrodnictwa ozdobnego, ochrony roślin i obszerny dział pytań i odpowiedzi. Uwzględnione są tu również zagadnienia Ziem Odzyskanych.

Prenumerata roczna pisma wynosi 180 zł. — Adres Redakcji: Tarnów, ul. Matejki 13, m. 3. — Konto P. K. O. IY-145.

Wiadomości o Państwie

Ukazała się książka prof. Czesława Znamierowskiego pt. „Elementarne wiadomości o państwie".

Autor uporządkował rzeczy powszechnie znane w przejrzystą całość, ujmując beznamiętnie i jasno zasadnicze pojęcia. W przedstawianiu instytucji współczesnego państwa demokratycznego nie zatrzymuje się na różnych jego możliwych odmianach, lecz podaje ich wspólne rysy zasadnicze.

Książka pomoże czytelnikowi w jego własnych rozumowaniach o państwie i o instytucjach, które składają się na jego strukturę.

Książka ta została wydana przez księgarnię Wł. Wilak w Poznaniu (cena 125 zł).

ROZMAITOŚCI

Ofiary na stołówkę dla studentów U. P.

Nawiązując do wezwania p. insp. Wł. Tomsio składam na rzecz stołówki dla studentów U.P. honorarium autorskie w sumie 330 zł i wzywam Nacz. Wydz. Oświaty Rolniczej p. inż. K. Jankiewicza oraz p. inż. Zb. Gintera do złożenia dalszych ofiar.

Michał Próchnicki

Notowanie cen ziemiopłodów
Wojewódzkiej Komisji Notowań Cen w Poznaniu

za okres od 1. V. do 15. V. 1946 r.

Ceny przeciętne na terenie Województwa Poznańskiego, płacone rolnikom za dostawy w mniejszych ilościach (nie wagonowych), w zł za 100 kg: żyto 1.300, pszenica 3.220, jęczmień browarny 1.240, jęczmień kaszany 1.220, owies 1.160, ziemniaki 280, groch Wiktoria 2.400, groch zielony 2.300, rzepak 4.300, rzepik 3.900, siemię lniane 3.800.

Tendencja nadal utrzymana.

Termin subskrypcji
PREMIOWEJ POŻYCZKI ODBUDOWY KRAJU
przedłużono do 20. VI. 1946 r.

Kto dotąd nie podpisał pożyczki niech spieszy spełnić obowiązek obywatelski!

Ceny orientacyjne

płacone na rynku w Poznaniu w dniu 5. VI. 46. za ½ kg

Warzywa: ziemniaki 2 zł, buraczki 15—20 zł, szpinak 15 zł, rabarbar 4—6 zł, cebula stara 60 zł, marchew stara 10 zł, pietruszka młoda 15 zł, szczaw 15 zł, szparagi 12—25 zł, ogórek sztuka 30—40 zł, główka sałaty 2—3 zł, kalarepa sztuka 3—4 zł, marchewka młoda pęczek 6 zł, pęczek rzodkiewek 4—6 zł, pęczek szczypiorku 2—3 zł, kalafior 30—40 zł. Owoce: czereśnie 40—50 zł, truskawki 75 zł, wiśnie 35 zł. Nabiał: ¹/₁ kg masła 160 zł, twarogu 30—40 zł, jajko 9—10 zł, litr mleka 20—22 zł.

Ceny ogłoszeń

Dla poszukujących pracy i zaginionych rodzin 5,— zł za jeden wyraz. Słowa tłustym drukiem podwójnie.

Wszelkie inne ogłoszenia 10,— zł za jeden wiersz milimetrowy jednołamowy.

Ogłoszenia w tekście redakcyjnym 50% drożej.

Przy powtarzających się ogłoszeniach odpowiedni rabat.

Wydawca: Wojewódzka Izba Rolnicza / Organ Wojewódzkiego Urzędu Ziemskiego, Wojewódzkiej Izby Rolniczej i Wojewódzkiego Związku Samopomocy Chłopskiej w Poznaniu / Redaguje Komitet Redakcyjny / Redaktor: Bogusław Swinarski, Wojewódzki Urząd Ziemski, Wydział Oświaty Rolniczej, Poznań, Plac Wolności 14, telefon 16-86 / Administracja: Poznań, ulica Grottgera 4 (Wojewódzka Izba Rolnicza, telefon 76-85) / Tłoczono w Drukarni św. Wojciecha pod Zarządem Państwowym w Poznaniu — K. 1451